

8月17日 軽井沢サロン

Aperitif

～ピクニック～

シャンパーニュ：テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ

テタンジェは1934年の創業以来4世代に渡る家族経営のメゾンで、世界トップを目指すフレンチのシェフの登竜門である「ピエール・テタンジェ・コンクール」を創設した。

シャルドネ 40%、ピノ・ノワール 35%、ピノ・ムニエ 25%

チャコリ：42

ワイナリーオーナーであるゴルカ・イザギレのあだ名からついた名前。
オンダラビ・セラティエ 100%、フレンチオークで発酵し6カ月熟成。

Dinner

パンコントマテ

白ワイン：マルデフラデス

瓶内二次発酵させたアルバリーニョ

北陸からの鮮魚

白ワイン：ソン・デ・プラデス

キング・オブ・スペインと呼ばれるトーレス社が手がけるプレミアム・シャルドネ。
カタルーニャ州の D.O.コンカ・デ・バルベラ

真田丸のグリル

赤ワイン：ウカン

リオハの名門エグレン家5代目のコルド・エグレンとエドゥ・アルド・エグレンの2人が
タッグを組み醸造するワイン。リオハ・アラベサのテンプラニーリョ 100%、平均樹齢 50
年のブドウをフレンチオークとアメリカンオークの新樽にて 17 か月間熟成。

初ヴィンテージは 2018 年。

寒暖差のあるテロワールから生まれる綺麗な酸とエレガントさが、
真田丸の味わいを引き立てる。

きのこのアロス

赤ワイン：ファウスティーノ 1 世 グランレセルヴァ

ボデガス・ファウスティーノは 1861 年にスペイン・リオハで創設された。ブドウ品種は
テンプラニーリョ、グラシアノ、マスエロ。フレンチオークとアメリカンオークで 26 カ
月熟成し、3 年の瓶熟成を経たワイン。

熟成による革のニュアンスと食材を同調させた。

トリハ(デザート)